GRAPPA DI MOSCATO
DELLAVALLE, PIEMONT

Die Distilleria Dellavalle wurde 1983 wurde in Vigliano d'Asti, im Herzen des traditionellen piemontesischen Weinbaugebiets, durch Roberto Dellavalle gegründet. Die Trester werden nach traditioneller Methode getrennt in kleinen Brennblasen diskontinuierlich gebrannt. Dieses Verfahren gewährleistet eine sanfte Behandlung der Trester und damit das Erhalten der ursprünglichen Aromatik. Die Verfeinerung und die Lagerung erfolgt in Fässern aus Slowenischer Eiche und in Barriques aus französischer Eiche.



Herkunft:	Piemont.
Rebsorten:	100% Moscato.
Vinifikation:	Lagerung für 6 Monate in Inox Behältern.
Farbe:	Klar glänzend.
Bouquet:	Würzig, fruchtig nach getrockneten Früchten und leichten Apfelnoten.
Gaumen:	Elegant, rund, mit weichem Auftakt.
Alkoholgehalt:	42% vol.
Trinktemperatur:	16 - 20°C.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch